Fumet de champignons concentré liquide MAGGI® Bouteille de 980 ml pour 34 L

CODE EAN

7613033969393

DENOMINATION LEGALE

Fumet de champignons concentré liquide

BENEFICES CLES DU PRODUIT

Concentré de saveur pratique d'utilisation
Utilisable à tout moment en recette
Sans gluten ni autres allergènes majeurs
Sans exhausteurs de goût ni colorants artificiels ajoutés
Sans agents conservateurs
Adapté à un régime végétarien

INGRÉDIENTS

Champignons réhydratés 40% (champignon de Paris, Shiitake, bolet jaune), sel, eau, extrait de levure, concentré de champignon de Paris 8%, sucre, sirop de glucose, arômes, oignons, ail, acidifiant (acide citrique), stabilisant (gomme xanthane).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun

-Traces d'allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

- NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO (9001, 22000, 14001) et OHSAS 18001

- Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM

- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés

- Certifications usines : BRC, ISO22000

- Site non soumis à agrément sanitaire

MODE D'EMPLOI

Agiter avant emploi.
Diluer le produit dans le liquide froid ou bouillant, ou utiliser en l'état dans vos préparations culinaires.

DOSAGES

Produit	Base pour sauce	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
30 ml (environ 2 cuillères à soupe)	1 litre	1 litre
1 bouteille = 980 ml	33 litres	34 litres

Produit	Base pour cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
15 ml (environ 1 cuillère à soupe)	1 litre	1 litre
1 bouteille = 980 ml	67 litres	68 litres

Produit	Base pour préparation culinaire
	Viande, poisson, légumes, crustacés
50 g	1 kg

UTILISATION

Ce concentré liquide est idéal pour :
• Confectionner des sauces froides condimentaires, des vinaigrettes ou assaisonnements.
• Rehausser la saveur des sauces blanches ou brunes à tout moment de la préparation.
• Enrichir un wok de viande, poisson, légumes ou crustacés.
• Réaliser des marinades instantanées ou des laquages.
• Renforcer le goût des potages, des cuissons longues de type ragoût ou estouffade, en sous-vide, basse température ou cocotte.

Fumet de champignons concentré liquide MAGGI® Bouteille de 980 ml pour 34 L

CODE EAN

7613033969393

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 ml	Pour 100 ml préparé
Energie	126 kcal 518 kJ	4 kcal 16 kJ
Protéines	11,0 g	0,3 g
Glucides	17,2 g	0,5 g
- dont sucres	3,0 g	0,1 g
Lipides	0,6 g	<0,1 g
- dont acides gras saturés	0,1 g	<0,1 g
Fibres	1,2 g	<0,1 g
Sodium	8,30 g	0,25 g

Bénéfices Nutritionnels
A très faible teneur en matières grasses A très faible teneur en graisses saturées

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Ce concentré de saveur liquide est polyvalent, facile et rapide à mettre en oeuvre : il est utilisable à chaud comme à froid, dilué ou en l'état.
Sans agents conservateurs
Sans exhausteurs de goût ni colorants artificiels ajoutés
Sans gluten
Recette adaptée à un régime végétarien

CONSERVATION - STOCKAGE

Stockage ambiant : conserver dans un endroit sec et frais.
Après ouverture à conserver en enceinte réfrigérée à max. +5°C et utiliser dans les deux mois.
DLUO : 12 mois

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Bouteille	7613033969393	1,215 kg	1,27 kg	85 x 85 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033969409	4,86 kg	5,19 kg	188 x 185 x 235
Palette Gerbable : Non	Palette	7613033978029	583,2 kg	648 kg	1200 x 800 x 1325

Codes internes Nestlé		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC	Nbre UD	Couches	Nbre UD	Nbre UC
296303 (P2563)	12199650	2103909080	Danemark	4	24	5	120	480

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons